



PIZZANOMIE

IL RISTORANTE

LES FORMULES DU MIDI

PLAT	11€90
PLAT + DESSERT	13€90
PLAT + DESSERT + BOISSON SOFT.	15€90

**1/2 PIZZA DU JOUR & SALADE
OU
PÂTE FRAICHE FARCIE DU JOUR**

***UNIQUEMENT LES MIDIS DU LUNDI AU VENDREDI**

****HORS CAFÉ OU THÉ GOURMAND**

LE COIN DES BAMBINI

LE MENU BAMBINI	9€90
------------------------	-------------

**PIZZETTA (UNE MINI PIZZA TOMATE, MOZZA, JAMBON)
PÂTES BOLOGNAISE
SIROP OU JUS DE FRUITS AU CHOIX
GLACE À L'ITALIENNE**

***LE MENU BAMBINI JUSQU'À 12 ANS**



PIZZANOMIE

- LES ENTRÉES -

-CAPRESE-

-8€90-

ASSIETTE DE TOMATES ET MOZZARELA DI BUFALLA À L'HUILE D'OLIVE ET SES HERBES.

-CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD-

-8€90-

PAIN, CROTTIN DE CHÈVRE, MIEL TOMATES CONFITES, SALADE

-ASSORTIMENT DE PANÉS PORTUGAIS-

-12€90-

BEIGNET AUX CREVETTES, BEIGNET DE PORCELETS, CROQUETTE DE VIANDES, BEIGNETS DE MORUE, BEIGNET DE VIANDE.

-PLANCHE ITALIENNE-

-15€90-

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES, ANTIPASTIS, FROMAGES

- LES CARPACCIOS -

-LE CLASSIQUE CARPACCIO-

-14€90-

FINES TRANCHES DE BRESAOLA, ROQUETTE, PARMISIANO REGGIANO, PESTO

-LE CARPACCIO DI BUFALA-

-16€90-

FINES TRANCHES DE BRESAOLA, ROQUETTE, TOMATES SÉCHÉES, MOZZARELLA DI BUFALA, PARMIGIANO REGGIANO, PESTO

-LE DOUBLE CARPACCIO-

-18€90-

GRANDE ASSIETTE DE FINE TRANCHES DE BRESAOLA, ROQUETTE, PARMIGIANO REGGIANO, PESTO



PIZZANOMIE

IL RISTORANTE

LES SALADES

8€90 LA PETITE OU 15€90 LA GRANDE*

*LA GRANDE SALADE EST SERVIE AVEC UNE BOULE DE DI BUFALA DE 125G & UN PAIN À L'AIL MAISON

-SALADE DE CHÈVRE & MIEL-

SALADE, OLIVES, TOMATES CONFITES, CROTTIN DE CHÈVRE, MIEL

-SALADE D'ANTIPASTIS-

SALADE, TOMATES SEMI SÉCHÉES, ARTICHAUT À LA ROMANA, MELANZANE

-SALADE DI BUFALA-

SALADE, TOMATES, MOZZARELLA DI BUFALA, PARMIGIANO REGGIANO, PESTO

-SALADE SPECK-

SALADE, SPECK, CERNEAUX DE NOIX, PARMIGIANO REGGIANO

-SALADE CAMPAGNARDE-

SALADE, ÉMINCÉ DE POULET RÔTI, TOMATES, CROTTIN DE CHÈVRE,
POMME DE TERRE, MIEL

-SALADE SAUMON-

SALADE, SAUMON FUMÉ, RICOTTA, ZESTE DE LIME

-SALADE THON-

SALADE, OLIVES, THON, OIGNONS, POIVRONS

LES PÂTES

-FARFALLE AU PESTO-	-13€90-
-PENNE À L'ARRABIATA (PIQUANTE)-	-13€90-
-LINGUINE BOLOGNAISE OU CARBONARA-	-14€90-
-TAGLIATELLE CRÈME DE PARMESAN-	-14€90-

LES PÂTES FRAICHES FARCIES

-GIRASOLI NOIX FROMAGE SAUCE GORGONZOLA-	-13€90-
-GRANTORTELI BASILIC PARMIGIANO SAUCE TOMATE FRAICHE-	-13€90-
-TORTELINNI RICOTTA EPINARDS SAUCE CRÈME DE PARMESAN-	-13€90-
-GRANTORTELLI CÈPES SAUCE AL FUNGHI-	-14€90-

LES PLATS

BACALHAU À BRÀS (MORUE SAUTÉE AU RAPÉ DE POMME DE TERRE)	-15€90-
BACALHAU À ZE DO PIPO (MORUE À LA PURÉE DE POMME DE TERRE)	-15€90-
BACALHAU COM NATAS (MORUE À LA CRÈME)	-15€90-
LASAGNES MAISON	-15€90-

PIZZANOMIE

IL RISTORANTE



COLLEZIONE

PIZZE



PIZZANOMIE

IL RISTORANTE

COLLEZIONE BIANCA

16€90

TARTUFATA CRÈME DE TRUFFE, JAMBON, ROQUETTE, MOZZARELLA,
GRANA PADANO

FRESCA MOZZARELLA, TOMATES CONFITES, PESTO, ROQUETTE

COLLEZIONE CRÉATION

18€90

-SPECK'TACULINAIRE- TOMATE SAN MARZANO, JAMBON SPECK,
ROQUETTE, HUILE D'OLIVE, VINAIGRE BALSAMIQUE, GRANA PADANO
MOZZARELLA DI BUFALA

-MONTMARTRE- TOMATE SAN MARZANO, JAMBON, CHAMPIGNONS,
CAMEMBERT, BEURRE D'AIL PERSILLÉ, CERNEAUX DE NOIX MOZZARELLA
DI BUFALA

-PROMENADE EN FORET- CRÈME FRAICHE, JAMBON, CHAMPIGNONS,
BRISURE DE CÈPES, GRANA PADANO, MOZZARELLA DI BUFALA

-SAN DANIELE- TOMATE SAN MARZANO, SAN DANIELE 18 MOIS, ROQUETTE,
HUILE D'OLIVE, CRÈME DE BALSAMIQUE, PARMIGIANO REGIANO,
MOZZARELLA DI BUFALA

-MORTADELLA- CRÈME DE RICOTTA, CRÈME DE PISTACHE, MORTADELLE,
ÉCLATS DE PISTACHES, BASILIC, MOZZARELLA DI BUFALLA

-BRESAOLA- TOMATE SAN MARZANO, ROQUETTE, TRANCHE FINES DE
BRESAOLA, MOZZARELLA DI BUFALA, TOMATES SÉCHÉS, PARMIGIANO
REGIANO



PIZZANOMIE

IL RISTORANTE

COLLEZIONE FRANCESE

16€90

-**AL TONNO**- TOMATE SAN MARZANO, THON, OIGNONS ROUGES, OLIVES,
POIVRONS HUILE D'OLIVE, MOZZARELLA

-**GARGANTUA**- TOMATE SAN MARZANO, CHORIZO, JAMBON,
CHAMPIGNONS, POIVRONS, OIGNONS, BOEUF HACHÉ, ORIGAN,
MOZZARELLA

-**MIEL & CHÈVRE**- TOMATE, JAMBON, CROTTIN DE CHÈVRE, MIEL,
MOZZARELLA

-**POULET**- CRÈME FRAÎCHE, ÉMINCÉ DE POULET RÔTI, POMME DE TERRE,
MOZZARELLA

-**POULET GOURMAND**- CRÈME FRAÎCHE, ÉMINCÉ DE POULET RÔTI,
POMME DE TERRE, OIGNONS
CROTTIN DE CHÈVRE, MOZZARELLA

-**CAMEMBERT**- CRÈME FRAÎCHE, JAMBON, OIGNONS, TOMATES, OLIVES,
CAMEMBERT, PERSIL, MOZZARELLA

-**TARTIFLETTE**- CRÈME FRAÎCHE, LARDON FUMÉ, POMME DE TERRE,
OIGNONS, REBLOCHON, PERSIL, MOZZARELLA

-**RACLETTE À L'ITALIENNE**- CRÈME FRAÎCHE, PANCETTA, JAMBON,
POMME DE TERRE, FONTINA, MOZZARELLA



PIZZANOMIE

IL RISTORANTE

COLLEZIONE COSMOPOLITANA

16€90

-**LA DOOGY**- TOMATE SAN MARZANO, OIGNONS, BOEUF HACHÉ, PERSIL, POINTES DE CRÈME FRAICHE, HUILE D'OLIVE MOZZARELLA

-**MEXICAINE**- TOMATE SAN MARZANO, SPIANATTA MERGUEZ, POIVRONS, OLIVES, MOZZARELLA

-**ORIENTALE**- TOMATE SAN MARZANO, CHAMPIGNONS, MERGUEZ, OEUF, ORIGAN, MOZZARELLA

-**BURGER**- TOMATE SAN MARZANO, CHEDDAR, TOMATES, OIGNONS, CORNICHONS, BOEUF HACHÉ, MOZZARELLA

-**COUNTRY**- CRÈME FRAICHE, CHEDDAR, ÉMINCÉ DE POULET RÔTI, BOEUF HACHÉ, POMME DE TERRE, OIGNONS, MOZZARELLA

-**NORDIQUE**- CRÈME FRAICHE, SAUMON FUMÉ, RICOTTA FOUETTE, ZESTE DE LIME, MOZZARELLA

-**INDIENNE**- CURRY, ÉMINCÉ DE POULET RÔTI, TOMATES, MERGUEZ, MOZZARELLA

BUFALLO BARBECUE, POIVRONS, OIGNONS, BOEUF HACHÉ, MOZZARELLA



PIZZANOMIE

IL RISTORANTE

COLLEZIONE TRADIZIONALE 15€90

- MARINARA**- TOMATE SAN MARZANO, ORIGAN, BASILIC, AIL, HUILE D'OLIVE **9€90**
- MARGHERITA**- TOMATE SAN MARZANO, BASILIC, MOZZARELLA **12€90**
- REGINA JAMBON OU SPIANATTA**- TOMATE SAN MARZANO, JAMBON OU SPIANATTA, CHAMPIGNONS, MOZZARELLA
- PRIMAVERA**- TOMATE SAN MARZANO, MELANZANE, ARTICHAUTS À LA ROMAINE, TOMATES CONFITES, BASILIC, MOZZARELLA
- CALZONE NAPOLITANA**- TOMATE SAN MARZANO, RICOTTA, JAMBON, HUILE D'OLIVE, MOZZARELLA
- NAPOLITAINE**- TOMATE SAN MARZANO, ORIGAN, AIL, ANCHOIS, CÂPRES, HUILE D'OLIVE, MOZZARELLA
- CAMPIONE**- TOMATE SAN MARZANO, BOEUF HACHÉ, OEUF, CHAMPIGNONS, ORIGAN, MOZZARELLA
- 4 FROMAGES**- TOMATE SAN MARZANO, PROVOLONE, GORGONZOLA, PARMIGIANO, ORIGAN, MOZZARELLA
- 4 SAISONS**- TOMATE SAN MARZANO, JAMBON, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS, OLIVES, MOZZARELLA



PIZZANOMIE

IL RISTORANTE

LEI DOLCI ITALIANA

-BRIOCHE PAIN PERDU- **-4€50-**

BRIOCHE, COULIS DE CAMEL, SAUPOUDRÉE DE SUCRE GLACE

-TIRAMISU MAISON- **-5€50-**

TIRAMISU CAFÉ MAISON

-PANNA COTTA- **-5€50-**

PANNA COTA MAISON

-GLACE À L'ITALIENNE- **-5€50-**

PARFUM À DEMANDER

-CAFÉ GOURMAND ITALIEN- **-6€50-**

CAFÉ ET SES 3 GOURMANDISES

PASTELARIA ALGARVE

-MORGADO DA SERRA DO CALDEIRAO- **-5€50-**

-TARTE DE ALFAROBA COM LIMAO- **-5€50-**

-MISTO ALGERVIO- **-5€50-**

-CAFÉ GOURMAND PORTUGAIS- **-6€50-**

CAFÉ ET SES 3 GOURMANDISES

PIZZANOMIE

IL RISTORANTE



BOISSONS SOFT
COCKTAILS
APÉRITIFS
VINS

LES BOISSONS SOFT

EAUX

	50CL	1L
VITTEL	2€50	3€50
SAN BENEDETTO PLATE	2€50	3€50
SAN PELLEGRINO	2€90	3€90

SODAS

COCA	2€50
COCA ZÉRO	2€50
ICE TEA	2€50
FANTA	2€50
OASIS TROPICAL	2€50
SPRITE	2€50
ORANGINA	2€50

SIROP

MENTHE	3€50
GRENADINE	3€50
CITRON	3€50
PÊCHE	3€50
CASSIS	3€50
CERISE	3€50
COCO	3€50

LES BOISSONS SOFT

JUS DE FRUITS

	20CL
ORANGE	2€80
FRAISE	2€80
POMME	2€80
ABRICOT	2€80
PÊCHE	2€80
ANANAS	2€80

VIRGIN COCKTAIL

VIRGIN MOJITO	8€00
MENTHE FRAICHE, SUCRE DE CANNE, LIMONADE, CITRON VERT	
VIRGIN COLADA	8€00
CRÈME DE COCO, ANANAS, CRÈME, JUS D'ANANAS	

LES BOISSONS ALCOOLISÉES

BIÈRES PRÉSSIONS

	25CL	50CL
LEFFE BLONDE (6,6°)	3€20	5€80
LEFFE RUBY (5°)	3€40	6€00
KWAK (8,4°)	3€20	5€80
PANACHÉ	4€00	7€00
MONACO	4€00	7€00

BIÈRES BOUTEILLES

MINI SAGRES (25CL)	3€20
TRIPLE KARMELIET (33CL)	4€00
SUPER BOCK (33CL)	4€20
PERONI (33CL)	4€20
DESPERADOS (33CL)	3€50

APÉRITIFS/WHISKIES/DIGESTIFS


RHUM BACARDI BLANC OU AMBRÉ (4CL)	4€90
CACHACA (4CL)	5€90
GIN GIBSON'S (4CL)	5€90
VODKA ABSOLUT (4CL)	4€90
MALIBU (4CL)	4€90
GET 27 (4CL)	4€90
AMMARETTO (4CL)	4€90
PORTO ROUGE OU BLANC (8CL)	4€90
J&B (4CL)	4€90
CARDHU (4CL)	6€90
JACK DANIEL'S (4CL)	5€90
RICARD (2CL)	3€90
CAMPARI (6CL)	4€90
CHAMBORD (2CL)	4€90
LIMONCELLO (4CL)	4€90

LES BOISSONS ALCOOLISÉES

COCKTAILS

MOJITO	10€00
MENTHE FRAICHE, RHUM BACARDI, SUCRE DE CANNE, LIMONADE, CASSONADE, CITRON VERT	
PINA COLADA	10€00
RHUM BACARDI, ANANAS, CRÈME DE COCO, JUS D'ANANAS.	
CAIPIROSKA	11€00
VODKA, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT, CASSONADE	
CAIPIRINHA	11€00
CACHACA, SUCRE DE CANNE, CITRON VERT	
APÉROL SPRITZ	11€00
EAU GAZEUSE, VIN BLANC, APÉROL, RONDELLE D'ORANGE	
AMERICANO	11€00
MARTINI ROUGE, MARTINI BLANC, CAMPARI, EAU GAZEUSE	

BULLES

		
DRAPPIER (FRANCAIS)		32€00
LAMBRUSCO ROSÉ (ITALIEN)		16€00
LAMBRUSCO ROUGE (ITALIEN)		16€00
CIDRE DOUX OU BRUT (FRANCAIS)		6€00

CARTES DES VINS

BLANCS

		
GOCCE DI MARANELLA (ITALIEN) DÉLICAT AVEC DES NOTES PLAISANTES DE FLEURS ET DE FRUITS	3€50	13€90
BOURGOGNE ALIGOTÉ (FRANCAIS) BELLE ROBE, JAUNE PÂLE QUI LAISSE DÉVOILLER DES ARÔMES DE FRUITS EXOTIQUES ET DE NOTES FLORALES.		19€90
UBY CÔTE DE GASCOGNE (FRANCAIS) VIN BLANC QUI S'ASSOCIE TRÈS BIEN AVEC POISSONS, VIANDES BLANCHES ET FROMAGES. PARFAIT ÉGALEMENT POUR POUR L'APÉRITIF.		15€90
CHABLIS (FRANCAIS) LA CHABLISIENNE PROPOSE CE VIN MINÉRAL ET ÉLÉGANT		29€90

ROSÉS

		
CERASUALO (ITALIEN) ARÔMES ÉLÉGANTS DE FRUITS FRAIS ROUGES, FRAISES, CERISE ET DE NOTES FLORALES		19€90
BARDOLINO CASTELNUEVO (ITALIEN) SEC, FRUITÉ ET SAPIDE AU PARFUM DE FRUITS ROUGES ET DE VIOLETTES		12€90
COLOSSAL (PORTUGAIS) FRUITÉ AVEC DES SENTEURS DE FRAISES ET DE BAIES ROUGES	3€50	13€90
LEGRAZIE SALENTO (ITALIEN) DOUX, SAVOUREUX. FRUITÉ ET TRÈS TYPIQUE		17€90
PUNTA ROSA CANNONAU DI SARDEGNA (ITALIEN) AGRÉABLEMENT FRAIS, ARÔME DISTINCT ET RAFFINÉ AVEC DES LÉGÈRES NOTES DE ROSES ET DE BAIES		18€90
AZULEJO (PORTUGAIS) LA GRENACHE DONNE ICI TOUTE SON IDENTITÉ		12€90

CARTES DES VINS

ROUGES

BARDOLINO (ITALIEN)

INTENSE, ÉPICÉ AVEC DES ARÔMES DE CERISES



15€90

CHIANTI (ITALIEN)

FRUITS ROUGES, DE GROSEILLE ET DE MÛRES

4€00 15€90

GRANPASSIONE (ITALIEN)

NOTES DE SOUS BOIS ET DE VANILLE

15€90

COLOSSAL (PORTUGAIS)

UN VIN SOUPLE ET ÉQUILIBRÉ

17€90

CHATEAU PONT DE PIERRE LUSSAC SAINT EMILION (FRANCAIS)

EN MAJORITÉ EN MERLOT D'OÙ UNE RONDEUR ET UNE SOUPLESSE PLEINES DE CHARMES

18€90

HAUT MARIN (FRANCAIS)

NOTES DE FRUITS ROUGES ET D'ÉPICES. TANINS SOYEUX ET AROMATIQUES

16€90

CHATEAU D'ARCINS 2014 HAUT MEDOC CRU BOURGEOIS

(FRANCAIS)

L'UN DES PLUS VIEUX VIGNOBLES DU HAUT MÉDOC DÉVELOPPÉ EN 1300 PAR LA
COMMANDERIE DES TEMPLIERS

29€90